第６講　長文問題演習⑥

ポイント

❶ 具体の発見
❷ 抽象の発見
❸ 文末焦点

次の文章を読み，A～Dの設問に答えなさい。

Genius and food have a lot in common. Both nurture, inspire and occasionally intimidate. Some of them appeal to almost everyone instantly. Others are acquired tastes. So perhaps it’s not surprising that, if we go through western history, we find many of the greatest minds were inspired by certain foods or drinks, or had some very peculiar dining habits.

Thomas Edison, a world-famous American inventor, used soup as an interviewing tool. He had job applicants taste it while he observed them carefully. (1)Those who seasoned the soup — with pepper, for instance — before tasting it were rejected outright. Edison reasoned that they had too many assumptions. Then there was the French writer Honore de Balzac, who took coffee addiction to a new level. He would work through the night, drinking 50 cups of espresso. In an essay titled “The Pleasures and Pains of Coffee,” Balzac described that when “this coffee falls into your stomach, ... the battle takes place.” He said that thanks to the massive dose of caffeine it contained, ideas began to move like an army of soldiers in the battlefield. In the end, however, it was a battle Balzac would lose. He died at the age of 51. The cause of death? Caffeine poisoning.

Quite a few geniuses had unique eating habits. Steve Jobs, the founder of Apple Computer, had some funny ideas about food, as he did about so many things. Jobs survived mainly on dates*, almonds, and a lot of carrots. He supposedly ate so many carrots that friends remember him, at times, having a “sunset-orange” appearance. Later, Jobs also began week-long fasts. “After a week you start to feel fantastic. You get a ton of vitality from not having to digest all this food.”

NOTE

Jobs wasn’t alone in believing that the secret to a creative mind is eating less. Aristophanes, the ancient poet, attributed the Greeks’ keen intellect to their low-calorie diet. Michelangelo, an artist active during the Renaissance period, was indifferent to food and ate “more out of necessity than pleasure,” according to his apprentices. While working on The Last Judgment, his most famous work, he wouldn’t eat until the evening, when he was done painting for the day.

(2)<u>It might not be food and drink by themselves that foster creativity but, rather, the joy and intellectual exchange that a good meal accompanies. Take, for instance, ancient Greece, one of the earliest and greatest “genius clusters” the world has seen</u>. A symbol of city life was the symposium, literally “drinking together.” Participants spent hours drinking wine and discussing philosophy, poetry or the latest gossip. In 18th-century Edinburgh, one of Europe’s intellectual centers at that time, there was an establishment called the Oyster Club. At the time, oysters were considered the “people’s food,” and the Club served as an intellectual blender. The Club’s founders — economist Adam Smith and philosopher David Hume — consumed many buckets of oysters with many bottles of red wine, while they and the other members of the Club conversed about anything and everything.

NOTE

However, perhaps the greatest example of a dining establishment as a creativity engine was the coffeehouse in Vienna, Austria's capital. During the city's golden age in the early 19th century, the coffeehouse was "a sort of democratic club, and anyone could join one for the price of a cheap cup of coffee," the Austrian writer Stefan Zweig recalls. What exactly did that admission price get you? For starters, a warm room at a time when housing — especially heated housing — was in short supply. It also got you information and lots of it. In fact, the Viennese coffeehouse was like the Internet of its day. It supplied the day's newspapers, carefully mounted on long wooden poles. This is where you went to find out what was happening around the corner, or halfway around the world. Everyone had a favorite coffeehouse.

NOTE

You may be wondering if there is any female genius at all in history. Well, there is Marie Curie, the world-famous scientist and two-time Nobel Prize winner, who, as a broke student in Paris, survived for a while on bread and butter. There is also Virginia Woolf, a British writer who supposedly demanded perfect table manners from her guests. However, these are notable exceptions. You have to understand that genius is a social verdict - and up until very recently, the jury has consisted almost entirely of white men. For the most part, like so many crumbs* on the table, female geniuses and their dining peculiarities have been swept to the floor. For instance, Wolfgang Mozart’s older sister, known as Nannerl, was a talented musical composer in her own right, but, submitting to the era’s expectations for women, dropped her career when she married. Today, while Wolfgang’s name is known to the world’s classical music fans, Nannerl’s face is only remembered on a bottle of a strong alcoholic drink made in Austria.

(Gastronomy Of Genius: History's Great Minds And The Foods That Fueled Them by Eric Weiner, NPR, March 11, 2016. Eric Weiner is an American journalist and author.)

（注）*dates：ナツメヤシの果実　　*crumbs：パン屑

NOTE

A 次の 1～4 について，それぞれ①～④の中から本文の内容にもっともよく合うものを選び，その記号を書きなさい。

1. Honore de Balzac used to drink as many as 50 cups of coffee during the night because

① he thought it would extend his life over the age of 50.

② it enabled him to calm down and think of a plot clearly.

③ it gave him the energy to move as quickly as a soldier.

④ it stimulated him and gave him many interesting ideas.

2. According to the passage, Steve Jobs

① ate carrots quickly to gain energy.

② ate meals only when he felt fantastic.

③ loved eating a fruit called “sunset orange”.

④ mostly ate fruits, nuts and vegetables.

3. According to the passage, at a coffee house in Vienna the price of a cup of coffee

① included access to a wide range of information.

② included free access to the Internet via telephone poles.

③ was not cheap enough for those seeking heated housing.

④ was so expensive that only democratic men could afford it.

4. According to the passage, which one of the following is true?

① Aristophanes became famous primarily as the inventor of a low-calorie diet.

② In ancient Greece, symposiums represented the intellectual joy of rural living.

③ In 18th-century Europe, oysters were regarded as food for rich intellectuals.

④ Michelangelo was not particular about the kind of food he ate when working.

B 下線部(1)のような判断をエジソンが下したのは何故ですか。本文に即し 80 字程度で具体的に説明しなさい。

C　下線部 (2) を日本語に訳しなさい。

D　最終段落で述べられている female geniuses の歴史上の扱われ方について，本文に即し日本語 80 字程度で説明しなさい。

背景知識 You are what you eat.

● You are what you eat.「あなたは食べたものでできている。」

食事が健康に強い影響を与える。精神にも強い影響を与えることに注目。

● 医食同源

正しい食事をするのは，体の健康を保ち治癒する医療と源は同じだという考え。中国の薬食同源思想から発想を得ている。

● 偏食の天才

・レオナルド・ダ・ビンチ（芸術家），ピタゴラス（哲学者），スティーブ・ジョブズ（Apple 創業者），アインシュタイン（物理学者）
菜食主義者。

・ビル・ゲイツ（Microsoft 創業者）
ファーストフードが大好き。McDonald’s のフィレオフィッシュが大好物という噂。

・イチロー（野球選手）
野菜嫌いで，毎日のようにカレーを食べているという噂。

・中田英寿（サッカー選手）
野菜嫌いで，スナック菓子が大好きという噂。

・内村航平（体操選手）
野菜嫌いで，お菓子が大好きという噂。

NOTE

高3 ハイレベル英語 リーディング＜長文演習編＞ 第6講 解答

解答

A.

1. ④　　2. ④　　3. ①　　4. ④

B. スープを味わう前に，例えばコショウなどで味付けをする人は，スープはコショウで味付けをするという思い込みや先入観にとらわれている人だと推測できるから。(74 字)

C. 創造性を育むのは，食べ物と飲み物そのものではなく，よい食事についてくる喜びと知的な意見交換なのかもしれない。例えば，古代ギリシャという世界に現れた中で，最古で最大の「天才集団」のひとつを取り上げてみよう。

D. 天才かどうかを決めるのは社会の判断であり，その判断はほぼ白人の男性が行ってきた。テーブルの上のパン屑のように，女性の天才たちは床に掃き捨てられてきた。(75 字)

問題と選択肢の訳

A.

1. オノレ・ド・バルザックは夜に 50 杯ものコーヒーを飲んでいた。なぜなら

① そうすることで，50 歳を超えるまで延命できるだろうと考えたため。
② それが，落ち着いて，筋書きを明瞭に考えることを可能にしたため。
③ それが，兵士のように迅速に動くエネルギーを彼に与えたため。
④ それが，彼を刺激して多くの面白いアイデアを与えたため。

2. 本文によると，スティーブ・ジョブズは

① エネルギーを得るためにニンジンを素早く食べた。
② とても気分がよいときだけ食事をとった。
③「サンセットオレンジ」という果物を食べるのが大好きだった。
④ 主に果物，ナッツ類，野菜を食べていた。

３．本文によると，ウィーンのコーヒーハウスではコーヒー１杯の値段
① には，広範な情報に近づく権利も含まれていた。
② には，電柱を介したインターネットへの無料接続が含まれていた。
③ は，暖房の効いた住宅を探している人にとって十分安くはなかった。
④ は，民主的な男性にしか買えないほど高価だった。

４．本文によると，
① アリストファネスは主に低カロリー食の発明者として有名になった。
② 古代ギリシャでは，シンポジウムは田舎暮らしの知的な喜びを象徴していた。
③ 18 世紀のヨーロッパでは，牡蠣は金持ちのインテリの食べ物と考えられていた。
④ ミケランジェロは，仕事中に食べる食べ物の種類にはこだわらなかった。

本文の全訳

天才と食べ物には，多くの共通点がある。両方とも育てて，インスピレーションを与え，ときに恐怖をもたらすこともある。ほぼすべての人に即座にアピールするものもあれば，だんだんと好きになっていくものもある。だから，私達が西洋史を調べると，偉人の多くがある種の食べ物や飲み物によってひらめきをえていたこと，あるいは何か極めて特異な食習慣を持っていたことを発見しても，たいして驚くことではない。

世界的に有名なアメリカ人発明家であるトーマス・エジソンは，面接の道具にスープを使用した。彼は応募者にスープを味見させて，その間，彼らを注意深く観察した。味見する前に，スープに例えばコショウで味を加えた応募者は，すぐに不合格を言い渡された。エジソンはその理由を，彼らには，思い込みが多すぎるからだと説明した。それから，フランスの作家であるオノレ･ド･バルザックがいる。彼はコーヒー中毒を，新しいレベルにまで引き上げた。彼はエスプレッソコーヒーを 50 杯飲みながら，徹夜で仕事をしていた。『コーヒーの喜びと苦しみ』というタイトルのエッセイで，バルザックは「このコーヒーが胃の中に落ち込むと…戦闘が起こる」と述べた。彼は，コーヒーに含まれる大量のカフェインのおかげで，アイデアが戦場の多数の兵士たちのように動き始める，と言った。しかしながら，最後には，それはバルザックが敗れる戦闘だった。彼は 51 歳で亡くなった。死因は？　カフェイン中毒だった。

かなりの数の天才たちが，独特の食習慣を持っていた。アップルコンピュータの創立者であるスティーブ・ジョブズは，非常にたくさんの事物についてもそうだったように，食べ物に関するいくつかのおかしな考え方を持っていた。ジョブズは，主としてナツメヤシの実，アーモンド，そしてたくさんのニンジンを主食としていた。おそらく彼はとても多くのニンジンを食べたので，友人たちはときどき，彼が「夕焼け色の」

肌色をしていたと記憶している。後に，彼は1週間に及ぶ断食も始めた。「1週間したら，すばらしい感覚になり始める。これらのすべての食べ物を消化しなくてもよくなるので，途方もない活力が得られる。」

創造力の秘訣が少食にあることだと信じていたのは，ジョブズだけではなかった。古代の詩人アリストファネスは，ギリシャ人の鋭い知性が，彼らの低カロリーな食事が原因だと考えていた。ルネサンス時代に活躍した芸術家のミケランジェロは食べ物に無頓着であり，彼の弟子たちが伝えるところによると，「喜びよりも，必要にかられて」食事をしていた。彼の最も有名な作品である『最後の審判』の制作中，ミケランジェロは夕方まで食事をとらなかった。1日分の絵を描くまでだ。

創造性を促すのは食べ物と飲み物そのものではなく，むしろよい食事に伴う喜びと知的な意見交換かもしれない。例えば，世界でも最古で最大の「天才集団」のひとつ，古代ギリシャを取り上げてみよう。都市生活の象徴は，シンポジウムという文字どおり「一緒に酒を飲むこと」だった。参加者たちは，ワインを飲みながら，哲学や詩，あるいは最近のうわさ話を話して，何時間も過ごした。18世紀のエディンバラは，当時のヨーロッパの知的中心のひとつであったが，「オイスタークラブ」と呼ばれる組織があった。その当時，牡蠣は「庶民の食べ物」と考えられており，このクラブは知性を混ぜ合わせるものとして役立った。クラブの創設者である経済学者のアダム・スミスと哲学者のデービッド・ヒュームは，何杯もの牡蠣と何本もの赤ワインを消費し，その間に彼らと他のクラブ会員はありとあらゆる対象について，会話を交わした。

しかしながら，創造力の源としての食事場所の最たる例は，おそらくオーストリアの首都ウィーンのコーヒーハウスだった。19世紀の初期，その街の黄金時代には，コーヒーハウスは「一種の民主的クラブであって，安いコーヒー1杯の値段で，誰でも仲間に入ることができた」とオーストリアの作家シュテファン・ツヴァイクは回想する。その入会費で，正確には何が提供されたのか。まずは住宅，特に暖房付きの住宅の供給が不足している時代においては，暖かい家だ。さらに，情報，しかもたくさんの情報だ。実際に，ウィーンのコーヒーハウスは，その時代のインターネットのようなだった。コーヒーハウスには，長い木の棒に注意深く取りつけられたその日の新聞があった。これが，市民たちが間近で起こっていること，あるいは地球の反対側で起こっていることを知るのに出かける場所だった。みんなが，お気に入りのコーヒーハウスを持っていた。

歴史には女性の天才がいるのかどうかを知りたがる読者がいるかもしれない。まずはマリー・キュリーがいる。ノーベル賞を2度受賞した世界的に有名な科学者だ。かつてはパリの貧乏学生として，パンとバターだけで暮らしていた。また，バージニア・ウルフもいる。自分の客人たちに完璧なテーブルマナーを要求したといわれているイギリスの作家だ。しかし，彼女たちは突出した例外だ。天才は社会的に裁定されるも

ので，ごく最近まで，陪審員のほとんど全員が白人男性で構成されてきたことを理解しなければならない。だいたいにおいて，テーブルの上の多くのパン屑のように，女性の天才たちとその風変わりな食習慣は，床に掃き捨てられてきた。例えば，ナンネルとして知られているヴォルフガング・モーツァルトの姉は，本来，才能に恵まれた作曲家だったが，結婚したときに，女性に対するその時代の期待に従って，キャリアをすてた。今日，ヴォルフガングの名前は世界中のクラシック音楽ファンに知られているが，ナンネルの顔は，オーストリア産の強いアルコール飲料のボトルにおいて記憶されているにすぎない。

第６講　重要語彙リスト

＊一つ一つ何度も繰り返して，
覚えてください

1	have a lot in common	共通点が多い
2	nurture	～を育てる
3	inspire	～にひらめきを与える
4	intimidate	～に恐れを抱かせる
5	acquire	～を時間をかけて手に入れる
6	great mind	偉人
7	peculiar	奇妙な
8	observe	～を観察する
9	season	～を味付けをする
10	reject	～を不合格にする
11	outright	即座に
12	addiction	依存
13	massive dose	大量投与
14	poisoning	中毒
15	quite a few	相当数の
16	date	デーツ（ナツメヤシの実）
17	appearance	容貌
18	fast	断食
19	vitality	活力
20	digest	～を消化する
21	attribute	～が起因すると考えられる
22	keen	鋭い
23	indifferent	無関心な
24	apprentice	徒弟
25	foster	～を養育する
26	accompany	～に付随する
27	cluster	集団
28	establishment	組織
29	serve as	～としての役割を果たす
30	converse	意見を交わす
31	democratic	民主的な
32	recall	～を回想する
33	mount	～を取りつける
34	broke	無一文の
35	demand	～を要求する
36	verdict	裁定
37	jury	陪審団
38	crumb	パン屑
39	submit	服従する
40	expectation	期待

第６講 音読用白文 ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩

Genius and food have a lot in common. Both nurture, inspire and occasionally intimidate. Some of them appeal to almost everyone instantly. Others are acquired tastes. So perhaps it's not surprising that, if we go through western history, we find many of the greatest minds were inspired by certain foods or drinks, or had some very peculiar dining habits.

Thomas Edison, a world-famous American inventor, used soup as an interviewing tool. He had job applicants taste it while he observed them carefully. Those who seasoned the soup — with pepper, for instance — before tasting it were rejected outright. Edison reasoned that they had too many assumptions. Then there was the French writer Honore de Balzac, who took coffee addiction to a new level. He would work through the night, drinking 50 cups of espresso. In an essay titled "The Pleasures and Pains of Coffee," Balzac described that when "this coffee falls into your stomach, ... the battle takes place." He said that thanks to the massive dose of caffeine it contained, ideas began to move like an army of soldiers in the battlefield. In the end, however, it was a battle Balzac would lose. He died at the age of 51. The cause of death? Caffeine poisoning.

Quite a few geniuses had unique eating habits. Steve Jobs, the founder of Apple Computer, had some funny ideas about food, as he did about so many things. Jobs survived mainly on dates, almonds, and a lot of carrots. He supposedly ate so many carrots that friends remember him, at times, having a "sunset-orange" appearance. Later, Jobs also began week-long fasts. "After a week you start to feel fantastic. You get a ton of vitality from not having to digest all this food."

Jobs wasn't alone in believing that the secret to a creative mind is eating less. Aristophanes, the ancient poet, attributed the Greeks' keen intellect to their low-calorie diet. Michelangelo, an artist active during the Renaissance period, was indifferent to food and ate "more out of necessity than pleasure," according to his apprentices. While working on The Last Judgment, his most famous work, he wouldn't eat until the evening, when he was done painting for the day.

It might not be food and drink by themselves that foster creativity but, rather, the joy and intellectual exchange that a good meal accompanies.

Take, for instance, ancient Greece, one of the earliest and greatest “genius clusters” the world has seen. A symbol of city life was the symposium, literally “drinking together.” Participants spent hours drinking wine and discussing philosophy, poetry or the latest gossip. In 18th-century Edinburgh, one of Europe’s intellectual centers at that time, there was an establishment called the Oyster Club. At the time, oysters were considered the “people’s food,” and the Club served as an intellectual blender. The Club’s founders — economist Adam Smith and philosopher David Hume — consumed many buckets of oysters with many bottles of red wine, while they and the other members of the Club conversed about anything and everything.

However, perhaps the greatest example of a dining establishment as a creativity engine was the coffeehouse in Vienna, Austria's capital. During the city’s golden age in the early 19th century, the coffeehouse was “a sort of democratic club, and anyone could join one for the price of a cheap cup of coffee,” the Austrian writer Stefan Zweig recalls. What exactly did that admission price get you? For starters, a warm room at a time when housing — especially heated housing — was in short supply. It also got you information and lots of it. In fact, the Viennese coffeehouse was like the Internet of its day. It supplied the day’s newspapers, carefully mounted on long wooden poles. This is where you went to find out what was happening around the corner, or halfway around the world. Everyone had a favorite coffeehouse.

You may be wondering if there is any female genius at all in history. Well, there is Marie Curie, the world-famous scientist and two-time Nobel Prize winner, who, as a broke student in Paris, survived for a while on bread and butter. There is also Virginia Woolf, a British writer who supposedly demanded perfect table manners from her guests. However, these are notable exceptions. You have to understand that genius is a social verdict — and up until very recently, the jury has consisted almost entirely of white men. For the most part, like so many crumbs on the table, female geniuses and their dining peculiarities have been swept to the floor. For instance, Wolfgang Mozart’s older sister, known as Nannerl, was a talented musical composer in her own right, but, submitting to the era’s expectations for women, dropped her career when she married. Today, while Wolfgang’s

name is known to the world’s classical music fans, Nannerl’s face is only remembered on a bottle of a strong alcoholic drink made in Austria.